



RESTAURACJA
Cesarska
MENU



ZAPRASZAMY PAŃSTWA

codziennie

w godzinach **12:00 – 22:00**

**WE ARE VERY PLEASED TO
INVITE YOU**

from **12:00 pm – 10:00 pm**

Szef kuchni Patryk Zygmunt

***Dania zawierają alergeny – w razie alergii poproś obsługę o menu z alergenami**

PRZYSTAWKI

STARTERS



**Szparagi zapiekane z szynką
parmeńską oraz
jajkiem poszetowym**

*Asparagus baked with parma ham
and a poached egg*
26zł

**Carpaccio z wołowiny
z rucolą, parmezanem,
oliwkami**

*Beef carpaccio with rocket, parmesan
cheese, black olives*
34zł

**Tatar z polędwicy wołowej
z korniszonami, piklowana
cebula i marynowaną kurką**

*Beef sirloin tartar with gherkins,
pickled onions and marinated
chanterelle mushrooms*
32zł

ZUPY

SOUPS



Rosół królewski

*Royal traditional chicken
and beef broth*
14zł

**Krem z pomidorów
z grzankami bazyliowymi**

*Tomato creamy soup with basil
croutons*
16zł

**Chłodnik z botwinki z jajkiem
i pieczoną cielęciną**

*Beetroot, egg and roasted veal soup
served cold*
19zł

***Dania zawierają alergeny – w razie alergii poproś obsługę o menu z alergenami**

SALATKI

SALADS



Salatka z melonem, szynką parmeńską i szparagami

Melon, parma ham and asparagus salad

27zł

Salatka Cezar

Cesar salad

34zł

***Dania zawierają alergeny – w razie alergii poproś obsługę o menu z alergenami**

DANIA RYBNE

FISH DISHES



**Dorsz w cieście piwnym z frytkami domowymi, pieczonymi
pomidorami wiśniowymi i majonezem z rukoli**

*Golden beer-battered cod with house fries, roasted cherry tomatoes and homemade
rocket mayonnaise*

42zł

**Sandacz w sosie rakowym z puree
i młodą marchewką**

Pikeperch in crayfish sauce, mustard seeds puree and baby carrot

49zł

**Pieczona sola z łososiem, młodym szpinakiem
i pieczonymi warzywami w krewetkowym sosie**

*Baked sole with salmon, baby spinach and roasted vegetables
covered in shrimp sauce*

53zł

***Dania zawierają alergeny – w razie alergii poproś obsługę o menu z alergenami**

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES



**Pierś kurczaka z polentą kukurydzianą, masłem szałwiowym,
groszkiem cukrowym i pieczonymi pomidorami wiśniowymi**
*Chicken breast served with polenta, sage butter, sweet peas and roasted cherry
tomatoes*
35zł

**Stek z polędwicy wołowej z sosem pieprzowym
z frytkami stekowymi i grillowane warzywa**
Beef tenderloin steak with pepper sauce, steak fries and char-grilled vegetables
75zł

**Pierś kaczki pieczona z jabłkami,
czerwoną kapustą i kopytkami**
Duck breast baked with apples, red cabbage and potato dumplings
54zł

**Polędwiczka wieprzowa z gorgonzolą, młodym szpinakiem oraz
kluskami gnocchi**
Pork loins in creamy gorgonzola sauce, baby spinach and gnocchi
47zł

***Dania zawierają alergeny – w razie alergii poproś obsługę o menu z alergenami**

DANIA REGIONALNE

REGIONAL DISHES



„Żurek Śląski na maślanec”

serwowany z kielbasą i ziemniakami

„ŻUREK ŚLĄSKI” Traditional Silesian soup

*(sour rye soup) served with sausage and potatoes with a hint of
buttermilk*

19zł

**Golonka pieczona w piwie Tichauer podawana
na panczkraucie z sosem chrzanowym**

*Pork leg roasted in a local “Tichauer” beer served with
sauerkraut potato puree, covered in a horseradish sauce*

46zł

Kotlet schabowy z młodymi ziemniakami z koperkiem oraz mizerią

*Pan-fried, breaded pork chop served with baby potatoes with creamy dill and
cucumber summer salad*

35zł

Rolada Śląska z kluskami i modrą kapustą

*Silesian beef roll stuffed with sausage, pickle, bacon served
with potato dumplings and red cabbage*

39zł

Pierogi Szefa Kuchni

(7szt.)

Chef's Dumplings

24zł

Ciasto Szefa Kuchni

Chef's cake

15zł

***Dania zawierają alergeny – w razie alergii poproś obsługę o menu z alergenami**

MAKARONY

PASTA



Spaghetti carbonara z rucola i parmezanem

*Spaghetti carbonara
with rocket and parmesan cheese*

26zł

Tagliatelle z pesto i pomidorkami koktajlowymi

Green pesto and cherry tomatoes tagliatelle

29zł

***Dania zawierają alergeny – w razie alergii poproś obsługę o menu z alergenami**

DESERY

DESSERTS



Panna cotta z malinami

Panna Cottas with fresh raspberry sauce

22zł

Tiramisu (klasyczne)

Classic Tiramisu

21 zł

Lodowe trio z bezami i sosem jagodowym

Selection of ice cream meringue topped with a blueberry sauce

**Ask your server for an available flavours*

18zł

***Dania zawierają alergeny – w razie alergii poproś obsługę o menu z alergenami**

DODATKI

SIDE ORDERS



Mix sałat

120g

Mixed salad

9zł

Frytki

150g

French fries

9zł

Gotowane warzywa

120g

Boiled vegetables

9zł

Gotowane/Pieczone ziemniaki

140g

Boiled/Baked potatoes

9zł

Kapusta modra/zasmażana

120g

Red/fried cabbage

9zł

ŚNIADANIA

Bufet - codziennie 7:00-10:00/11:00

Breakfast – buffet, daily 7a.m-10a.m./11a.m

45zł

***Dania zawierają alergeny – w razie alergii poproś obsługę o menu z alergenami**

KOKTAJLE

Coctails



Mojito – 140ml

Rum Bacardi, limonka, cukier
trzciniowy, mięta, woda gazowana

20 zł

Caipiroska / Caipirinhã – 80ml

Wódka Wyborowa / Cachaca, limonka, cukier brązowy

20 zł

Martini Code – 100ml

Martini Bianco, zielona herbata, mięta, limonka

16zł

Wine Spritzer – 200ml

Wino białe, woda gazowana

18zł

Summer Wine – 150ml

Wino musujące, woda gazowana, sok pomarańczowy

18 zł

Aperol Spritz – 160ml

Wino musujące, aperol, woda gazowana

20 zł

Whisky Lime – 160ml

Whisky, syrop cukrowy, limonka

20 zł

Blue Lagoon (bez alkoholu) – 200ml

Cytryna, syrop cukrowy, sok pomarańczowy, syrop blue curacao

14zł

Vergin Mojito (bez alkoholu) – 155ml

Limonka, cukier trzciniowy, mięta, 7up

14zł

*Zapytaj naszego barmana o inne drinki

*Ask our bartender for other drinks

***Dania zawierają alergeny – w razie alergii poproś obsługę o menu z alergenami**

WÓDKA 40ml

Żubrówka Biała / Żubrówka 9 zł

Wyborowa 9 zł

Żołądkowa Gorzka 9 zł

Finlandia 12 zł

Śliwowica 14 zł

Wódka Sieraków 15 zł

Wódka Sieraków Palona 20 zł

Żubrówka Czarna 15 zł

Belvedere 22 zł / Chopin Potato 22 zł

RUM 40ml

Bacardi Superior 15 zł

Bacardi Black 16 zł

SINGLE MALT WHISKY 40ml

Macallan Gold (Speyside) 19 zł

Glenfiddich (Speyside) 19 zł

Singelton 12 yo (Speyside) 17 zł

Singelton 15 yo (Speyside) 25 zł

Singelton 18 yo (Speyside) 30 zł

BLENDED SCOTCH 40ml

Grant's 16 zł / Grant's Sherry cask 17 zł

Chivas Regal 12 yo 18 zł / Chivas Regal 18 yo 22 zł

Monkey Shoulder 19 zł / Ballantines 12 yo 22 zł

Johnnie Walker Red Label 13 zł

Johnnie Walker Black Label 12 yo 16 zł

Johnnie Walker Gold Label Reserve 25 zł

Johnnie Walker Platinum Label 40 zł

Johnnie Walker Blue Label 95 zł

GIN 40ml

Gordon's 12 zł

Bombay Sapphire 16 zł

Hendrick's 17 zł

TEQUILA 40ml

Olmecca Silver 13 zł

Olmecca Gold 14 zł

BRANDY 40ml

Calvados 16 zł

Metaxa 5' 15 zł

Metaxa 7' 18 zł

COGNAC 40ml

Hennessy VS 25 zł

Hennessy Fine de Cognac 30 zł

Hennessy XO 75 zł

BOURBON & TENNESSEE

WHISKEY 40ml

Jim Beam 16 zł

Jack Daniels 15 zł

Jack Daniels Gentleman Jack 19 zł

Jack Daniels Single Barrel 24 zł

Wild Turkey 81 17 zł

IRISH WHISKEY 40ml

Bushmills Black Bush 18 zł

Jameson 15 zł

Tullamore Dew 15 zł

***Dania zawierają alergeny – w razie alergii poproś obsługę o menu z alergenami**

GRAPPA 40ml

Grappa di barollo 16 zł

APERITIF 100ml

Martini Extra Dry / Martini Bianco 10 zł

Martini Rosato / Martini Rosso 10 zł

LIKIERY 40ml

Campari 8 zł

Amaretto 10 zł

Baileys 13 zł

Kahlua 12 zł

Malibu 10 zł

Jagermeister 15 zł

Southern Comfort 15 zł

Sambuca Molinari 20 zł

PIWO LANE Z BECZKI

DRAFT BEER

Tichauer Lager 0,5l 15 zł

Tichauer Lager 0,3l 12 zł

Tyskie Gronie 0,5l 10 zł

Tyskie Gronie 0,3l 8 zł

PIWO BUTELKOWE

BOTTLE BEER

Tichauer 500 ml 15 zł

Pilsner Urquell 500 ml 13 zł

Grolsch 450 ml 13 zł

Książęce 500ml 12 zł

Pszeniczne / Czerwony Lager / Ciemne

Lech Premium 330 ml 9 zł

Lech Free 330 ml 9 zł

Tyskie Gronie 330ml 9 zł

NAPOJE ZIMNE

SOFT DRINKS

Woda Góraska Natura / Góraska Natura Water 300 ml 5zł

Pepsi-Cola / Light 200 ml 7 zł

Mirinda Orange / 7UP 200 ml 7 zł

Tonic Schweppes 200 ml 7 zł

Sok Pomarańczowy / Pomidor /

Porzeczka / Jabłko / Grejfrut 200 ml 6 zł

Juice Orange / Tomato / Currant

Apple / Grapefruit 200 ml 6 zł

Sok ze świeżych owoców 200ml 14 zł

Freshly squeezed juice 200ml 14 zł

NAPOJE GORĄCE / KAWA & HERBATA

HOT BEVERAGES / COFFEE & TEA

Kawa biała 150ml 8 zł

White Coffee 150ml 8 zł

Kawa czarna 135ml 8 zł

Black Coffee 135ml 8 zł

Espresso 35ml 7 zł

Espresso Macchiato 70ml 7 zł

Podwójne Espresso 70ml 10 zł

Double Espresso 70ml 10 zł

Cappuciono 250ml 10 zł

Cafe Latte 400ml 15 zł

Czekolada na gorąco 250ml 14zł

Hot chocolate 250ml 14zł

Kawa bezkofeinowa 135ml 10 zł

Decaffeinated Coffee 135ml 10 zł

Kawa Mrożona 400ml 17 zł

Iced Coffee 400ml 17 zł

Irish Coffee 160ml 19 zł

French Coffee 160ml 19 zł

Baileys Coffee 160ml 19 zł

Herbata Dilmah / Dilmah Tea (400ml)

Exceptional

Assam 9 zł

Elegant 12 zł

Mint&Honey 12 zł

Lime&Orange 12zł

Rose&French Vanilla 12 zł

Ceylon Green 12 zł

Jasmine Green 12 zł

*Dania zawierają alergeny – w razie alergii poproś obsługę o menu z alergenami

***Dania zawierają alergeny – w razie alergii poproś obsługę o menu z alergenami**